



ÉQUILIBRE DES MENUS

SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE EN INTRA-ENTREPRISE



Objectif

- Connaître la réglementation en vigueur concernant l'élaboration des menus.
- Identifier les besoins des convives selon leur âge et leur activité physique.
- Comprendre et réaliser une fiche technique.
- Savoir classer les plats selon les apports nutritionnels par rapport à la réglementation.
- Savoir équilibrer ses menus selon la réglementation en vigueur et les recommandations du GEMRCN.
- Mettre en place son plan alimentaire et décliner des menus associés.



Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.



Programme

- La réglementation sur l'équilibre alimentaire
- Les apports nutritionnels des aliments
- L'élaboration du plan alimentaire

Nous contacter pour toute demande de devis





EQUILIBRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE SUR SITE



- P**
- **La réglementation sur l'équilibre alimentaire (2h)**
Les détails de l'arrêté du 30 septembre 2011,
Les objectifs généraux de la réglementation,
Le décret d'application du 30 septembre 2011 et la loi sur les plats végétariens...
- R**
- O**
- G**
- **Les apports nutritionnels des aliments (7h)**
Les rôles des aliments et des nutriments.
Les grammages et les fréquences des aliments à servir.
Equilibre alimentaire vertical (5 composantes) et horizontal (sur 20 repas successifs).
Lecture et interprétations des fiches techniques des fournisseurs et création de fiches de fabrications internes
- R**
- A**
- **Elaboration du plan alimentaire (5h)**
La mise en place du plan alimentaire par famille de produits dans sa restauration sous forme de tableau en couleur.
La déclinaison du plan alimentaire sous forme de menus.
- M**
- E**

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-
Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Fiche de satisfaction à chaud remplie par
les stagiaires
Formulaire de satisfaction à froid envoyé
par mail au commanditaire de la
formation avec les attestations de
participation

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques sous forme de
diaporama
Exercices sur les familles d'aliments et
de menus à équilibrer
Plan alimentaire personnel élaboré
selon le GEMRCN 2015 et corrigé
Explications, discussions et échanges
de pratique
Quiz d'évaluation des acquis



O
R
G
A
N
I
S
A
T
I
O
N

